



2010 Pomino Vinsanto DOC

Frescobaldi

Note de dégustation:

Jaune ambré et brillant. Raisins secs, abricots secs et zeste d'orange se marient parfaitement dans l'harmonieux bouquet. Attaque douce, laissant place à des arômes de fruit explosifs, fruits secs, figues et notes d'agrumes, puissant et très intense, les arômes persistent jusque dans la longue finale.

Accompagne idéale:

Parfait pour accompagner les amaretti, les cantucci, un sabayon, un panettone, des crêpes, un flan au caramel ou une torta della nonna, il s'appréciera aussi avec du gorgonzola et des terrines.

Conseils de service:

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Pomino
Producteur:	Frescobaldi
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	96 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	Trebbiano, Malvasia, San Colombano
Référence:	0344810

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pomino Vinsanto DOC

Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	Trebbiano, Malvasia, San Colombano
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	96 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.